REVUE DE VITICULTURE

OBSERVATIONS CONCERNANT L'INFLUENCE DES CONDITIONS CLIMATERIQUES SUR LE DEVELOPPEMENT ET L'EXTENSION DU PHYLLOXERA

Dans une étude parue dans la *Revue de Viticulture*, l'éminent Dr Faes, qui dirige de façon si remarquable la station de Lausanne, examine l'influence des conditions climatériques sur le développement des insectes et des champignons parasites des plantes cultivées. Je me permets d'exposer ici quelques observations relatives à l'influence du climat sur le développement et la propagation du Phylloxéra de la vigne.

Comme on le sait, il y a deux modes principaux de diffusion du Phylloxéra dans les vignobles européens :

1° Le transport des plants racinés (marcottes) contaminés ;

2° Les jeunes larves radicicoles qui s'éloignent du lieu de leur éclosion.

Les autres modes de propagation, naturels ou exceptionnels, ont une importance moindre pour nos vignobles et peuvent souvent se rapporter à un des deux modes précités ; ainsi on peut arracher et transporter les racines contaminées, avec les outils de travail, ou bien ramasser et transporter des jeunes larves errantes qui peuvent de même être charriées par les eaux, le vent, les animaux, etc.

Le premier mode (transport des racines contaminées) se produit essentiellement pendant la période hiver-printemps, quand le Phylloxéra se trouve en hivernage. Le second, pendant la période de vie active du Phylloxéra, c'est-à-dire la saison été-automne.

Il est superflu d'insister sur l'importance que comporte, pour la propagation de l'infection phylloxérique, le transport des boutures et marcottes des vignes contaminées : c'est sûrement ainsi que le Phylloxéra a été introduit en Europe ; c'est de cette façon qu'il a pénétré dans tous les pays viticoles européens et qu'il a envahi des zones éloignées de celles tout d'abord contaminées ; et très souvent on doit imputer à cette cause des centres et des foyers d'infection que l'on trouve à proximité ou à faible distance d'autres lieux contaminés. Mais ce mode de propagation est dû à la négligence ou à l'ignorance de l'homme, et n'est donc pas soumis aux conditions climatériques.

Le cas de jeunes larves radicicoles (néoradicicoles), qui s'éloignent du plant sur lequel elles ont pris naissance, est au contraire tout à fait différent : les conditions climatériques ont en effet une influence prédominante sur cette migration, son importance et sa direction. Les jeunes larves, au fur et à mesure de l'éclosion des œufs déposés par la mère radicicole, possédant un instinct migratoire très poussé, ont tendance à s'éloigner, s'il leur est possible, du lieu de leur naissance pour atteindre de nouvelles racines à contaminer. Pour pro-

gresser, elles profitent des petits méats qui se produisent entre les racines des ceps et la terre qui les entoure, des fissures du sol, des creux et des vides produits par les travaux aratoires, le passage des animaux, la décomposition des matières organiques, etc., etc. Mais elles sont dirigées par deux facteurs essentiels : la *lumière* et l'*humidité* extérieure. Il suffit qu'il leur parvienne une vague lueur et que les conditions atmosphériques soient favorables pour qu'il se produise le phénomène appelé « la sortie hors du sol des jeunes larves ». Jusqu'à présent, même dans des études très poussées parues dernièrement, *on n'a pas donné à ce phénomène toute l'importance qu'il mérite.* Il est cependant d'une importance qui étonne celui qui a eu l'occasion de l'observer ; il peut être facilement observé avec un peu de patience, être déclenché et amplifié artificiellement, et on peut le vérifier à une époque convenable sous tous les climats où pousse la vigne. C'est sûrement à ce phénomène qu'on doit l'extension rapide, circulaire ou elliptique, de centres phylloxériques et l'apparition de foyers au voisinage des lieux contaminés.

Ce phénomène a lieu pendant toute la période de vie active du Phylloxéra ; il est donc assez long dans le Midi ; plutôt bref dans le Nord.

Les jeunes larves sortent de dessous terre vers la fin du printemps et cette migration se poursuit pendant l'été, parfois l'automne, jusqu'à la génération qui précède l'hivernage.

Une pluie d'été ou probablement une humidité atmosphérique convenablement élevée provoquent et amplifient ce phénomène de sortie. On déduit de là que les conditions climatériques ont une grande influence sur ce phénomène ; c'est-à-dire, en dernière analyse, des conditions climatériques dépend la propagation plus ou moins intense du parasite.

Quelles sont les larves néoradicicoles qui sortent le plus aisément ? Ce sont évidemment celles qui naissent sur les racines les plus rapprochées de la surface du sol, car la lumière leur parvient plus facilement et elles ressentent mieux les variations atmosphériques. Ce sont donc les vignes pourvues de nombreuses racines au voisinage du collet et celles qui ont été plantées le plus en surface, ainsi qu'il se produit dans les climats les plus froids et dans les terrains les plus humides, qui produisent le plus grand nombre de larves sortantes.

De tout ce qui précède, on peut déduire logiquement que les années de plus forte propagation du parasite, donc de plus grande extension de l'infection, sont celles pendant lesquelles, à une température suffisante vient se joindre un nombre plus élevé de précipitations atmosphériques : ainsi dans la région du Midi, où la température est habituellement élevée, ce sont les années les plus fraîches par précipitations abondantes qui favorisent la propagation de l'insecte ; tandis que dans les régions septentrionales, où d'habitude les pluies sont plus fréquentes, les années qui favorisent la propagation du parasite sont celles qui, tout en ayant un régime de pluies normal, voient la température se maintenir le plus longtemps élevée.

Qu'arrive-t-il des racines de surface et du Phylloxéra qu'elles abritent pendant les étés chauds et secs ? Etant donné que ces racines, à cause de la siccité excessive de la saison, se dessèchent, il faut croire que la migration ou la sor-

tie des larves est amoindrie plutôt qu'accrue. En effet, les larves qui sortent sont presque exclusivement les toutes jeunes ; celles dont le développement est plus poussé meurent avec la racine ou s'en étant détachées sont incapables de se fixer sur d'autres racines ; ainsi la prolifération de ces insectes est annihilée et en même temps les mères cessent de produire des œufs. Les larves toutes jeunes, qui grâce à la position des racines auraient pu aisément parvenir à la surface du sol, en sont empêchées par la faible humidité atmosphérique, qui les ferait mourir desséchées dans les éléments les plus fins du sol. Elles sont obligées de se mouvoir dans le sol même, s'éparpillent ainsi et périssent plus facilement.

Nous sommes donc en droit de penser que pendant les années chaudes et sèches, surtout sous les climats septentrionaux, on ait une multiplication plus longue et plus intense des insectes, *sur les racines ;* celles-ci en sont davantage contaminées et les plants s'en trouvent d'autant plus affaiblis, mais la progression de l'infection, et la création de nouveaux foyers, sont pendant ces années plutôt contrariées que favorisées. Pendant les années fraîches au contraire, à cause de la sortie en masse des jeunes larves, et de la formation facile de racines adventices superficielles, on a une plus large propagation de l'insecte, mais les dommages visibles sur la végétation sont moindres ; pendant ces années, grâce à l'observation des racines, on peut très facilement, comme le dit aussi le Dr Faes, découvrir de nouvelles infections, même très légères et se rapportant parfois uniquement aux racines adventices superficielles.

Nos observations ne s'opposent en aucune façon aux conclusions du Dr Faes, mais elles présentent une interprétation des faits en partie différente, faits auxquels les données, si diligemment et pendant si longtemps recueillies par la station de Lausanne, apportent un appoint aussi intéressant que remarquable.

MARIO TOPI.

CINQUANTE ANS APRES LA CRISE PHYLLOXERIQUE AUX ETATS-UNIS (1)

(*suite*)

Les grandes variations du climat et du sol de la Californie, qui ont été admirées par tout le monde à cause de la diversité de produits qu'on peut tirer de cet Etat, fut un grand inconvénient pour la reconstitution des vignobles avec des vignes résistantes.

Dès 1876, des porte-greffes provenant de vignes résistantes furent plantés par les plus intelligents des viticulteurs pendant l'hiver 1880-81, plusieurs grandes commandes furent passées pour des porte-greffes de vignes résistantes, de l'est des Montagnes Rocheuses, entre lesquelles les plus grandes commandes furent passées par l'intermédiaire de M. Charles A. Wetmore, qui était en ce temps-là le principal fonctionnaire de la viticulture, de la commission de Californie, de la part de plusieurs viticulteurs ; une commande fut aussi passée au professeur Georges Husmann (à ce moment à l'Université de l'Etat de

(1) Voir *Revue*, nº 2007, page 373.

Missouri, Columbia, Missouri) de la part de M. James W. Simoriton pour 120.000 porte-greffes de vignes résistantes qu'on croyait être très belles ; pour planter dans son vignoble près de Napa, département de Napa, en Californie, sous la direction du Professeur George Husmann.

Quelques-uns parmi les premiers viticulteurs qui introduisirent les vignes résistantes furent assez heureux en plantant des variétés bien adaptées aux conditions de terrain et de climat. Par exemple, MM. Dressel et Grundlact près de Sonoma plantèrent en 1876 les variétés de Lenoir et d'Herbemont du Texas Riparia sélectionné, Elvira et des autres variétés de vignes de Missouri, résistantes au Phylloxéra.

Après leurs premières expériences, ils ne plantèrent que la variété de Riparia parce qu'elle s'adapta beaucoup mieux aux conditions du sol et du climat, aussi le Riparia se montra assez semblable aux vignes de Riesling et de Chasselas qu'ils cultivaient à cette époque.

Un autre exemple de succès avec la vigne de Riparia fut remarqué dans le vignoble de Stanley à la partie basse de la vallée de Napa. Par suite, quand les autres viticulteurs virent de tels succès obtenus avec le Riparia, ils plantèrent tous par imitation des vignes de cette espèce, dans les parties basses et hautes et dans toutes sortes de sol, et spécialement dans les vallées de Sonoma et Napa, dont les vignobles avaient été les premiers à être détruits par le Phylloxéra.

Malheureusement pour la plupart, le sol et les autres conditions climatiques ne favorisèrent pas les Riparia, et il y eut beaucoup de viticulteurs qui ne réussirent pas. Puis après on proclama que le Vitis Californica était résistant au Phylloxéra ; sans aucune confirmation de cette assertion, en 1883, on planta au moins 300.000 plants de Californicas, pour en prendre des porte-greffes.

Un peu plus tard, on trouva qu'il n'était même pas aussi résistant que le Labrusca. Quelques années après, on apprit que le Lenoir réussissait bien dans quelques sols, et tous les viticulteurs qui purent en avoir le plantèrent. S'il y en avait eu davantage, on en aurait planté beaucoup plus. Plus tard aussi les vignes de Rupestris Saint-Georges furent plantées sans que les viticulteurs connussent rien de leurs qualités

La Commission des viticulteurs de l'Etat de Californie aida beaucoup les viticulteurs et les vignerons à apprendre la théorie et la pratique de leur métier. Entre temps, le Phylloxéra avait émigré sans aucun arrêt d'une région à l'autre, jusqu'à ce qu'on le trouvât non seulement dans les endroits que nous avons indiqués ci-dessus, mais aussi dans toute la vallée de Santa Clara, en dessous de la montagne de Santa Cruz, dans la vallée de l'Alhambra, dans le pays de Contra Costa, aussi dans la vallée de Sacramento, jusqu'à présent non infectée, et ailleurs. Puis l'Etat ayant dissout la Commission des viticulteurs, confia le travail technique de la culture de la vigne au Collège d'Agriculture de Californie et à la Station d'expériences.

Les expériences faites, en résumé furent les suivantes. En 1896, la Station d'expériences d'agriculture de l'Etat de Californie apporta des porte-greffes des vignes de Rupestris Saint-Georges, Riparia Gloire de Montpellier, Riparia grand glabre, Riparia Martin et Solonis. Ces porte-greffes furent envoyés

par toutes les régions viticoles, en 1896 et en 1897 on en fit une distribution, mais pas aussi libérale que celle des porte-greffes de Rupestris Mission, Rupestris Ganzin, Champin, Riparia × Rupestris 101-14, Riparia × Rupestris 3306 et Riparia × Rupestris 3309.

En 1889, quelques essais de racinage furent faits avec des vignes résistantes au Phylloxéra, obtenus par divers viticulteurs de l'Etat de Californie, et des expériences furent faites dans les laboratoires en greffant sur table des vinifera sur ces vignes, par le Collège d'Agriculture dans la propriété de M. J.-K. Moffit, près de St Helena, en Californie.

En 1903, le Collège fournit aux viticulteurs des environs de Fresno, en Californie, une quantité limitée de porte-greffes suivants pour des essais communaux :

Riparia Gloire de Montpellier, Riparia Grand Glabre, Rupestris Martin, Rupestris St Georges, Berlandieri Resseguier N° 1, Riparia × Rupestris 3306, Riparia × Berlandieri 34 E. M., Riparia × Berlandieri 157-11, Riparia × Berlandieri 420-A, Rupestris × Berlandieri 219-A, Rupestris × Berlandieri 301, Solonis × Riparia 1615, Solonis × Riparia 1616, Riparia × Cordifolia × Rupestris 106-8, Solonis Cordifolia × Rupestris 202-4, Mourvèdre × Rupestris 1202, et Aramon × Rupestris Ganzin N° 1.

En 1904, des produits de greffages des vignes ci-dessus avec le Muscat d'Alexandrie, furent distribués par la Station d'expériences d'agriculture de l'Etat de Californie, entre quelques viticulteurs dans les régions de raisin sec.

Il n'y a pas longtemps que la Station d'expériences a fait des adaptations, et des cours spéciaux de viticulture ont été donnés et on a recherché toutes les questions intéressant les produits de la vigne.

(*A suivre.*)

G. Husmann,
du ministère de Washington (U. S. A.).

A PROPOS DE LA REVISION DES BAUX RURAUX

Les comptes rendus des débats parlementaires ont appris au monde agricole que le Sénat avait voté un projet de loi autorisant un exploitant locataire, un fermier, à résilier son bail avec le propriétaire du sol ; ou, tout au moins, à le reviser dans le sens d'une réduction du prix de fermage.

Bien entendu, cette revision ne pourra avoir lieu que suivant une procédure où jouera l'arbitrage conciliant du président du tribunal d'arrondissement où est situé le siège principal de l'exploitation. La nomination d'experts est même prévue pour qu'un rapport de toute compétence rapproche les parties et tâche de les concilier. Enfin, la résiliation du bail est le dernier acte de la procédure si l'entente est impossible.

Le Sénat a décidé que cette revision s'appliquerait aux baux ayant pris cours ou conclus avant le 1er janvier 1932.

Les exploitants de nationalité étrangère ne sont pas exclus du bénéfice de la loi.

Enfin, ajoutons que pour que cette loi entre en vigueur, la Chambre des députés doit se prononcer, c'est-à-dire adopter sans aucune modification le texte du Sénat.

Je veux bien reconnaître que ce coup de ciseau dans un contrat ferme, dûment signé, paraphé et enregistré, s'explique par le bouleversement de tout au lendemain d'une guerre abominable qui a fait une plaie profonde, comme incurable dans les chairs de la civilisation. Nos vingt-trois lois sur les loyers, la loi même sur la propriété commerciale démontrent que dans nos villes, comme dans nos campagnes, tout a été désaxé, tout s'est effondré dans la catastrophe où la bête humaine s'est livrée, pendant quatre ans, à ses pires instincts de destruction.

Il est naturel que le législateur cherche à pallier, même par des mesures arbitraires et exceptionnelles, les maux dont nous souffrons. Mais combien la tâche est délicate !

Il y a à peu près quatre ou cinq ans, une loi est intervenue pour autoriser le propriétaire d'une exploitation rurale à augmenter de 200 % le prix de son fermage en cours. Un bail de 3.000 fr. par exemple pouvait être porté à 9.000 francs. Un arbitrage était également prévu où notre magistrature devait s'efforcer de concilier les parties.

Mais, la conciliation en cette matière, comme en matière de divorce, aboutit rarement à un résultat heureux : chacune des parties se campe ferme sur ses prétentions qu'elle croit justifiées.

Tout au moins, cette loi rurale précédente sur les baux de ferme s'expliquait par la dépréciation du franc. Le franc or étant tombé à vingt centimes, il était naturel, logique et juste que le bailleur pour lequel l'impôt foncier grossissait, trouvât une compensation dans une plus juste rémunération de la location de sa terre cultivable. Mais la nouvelle loi a une toute autre origine que la dépréciation de notre monnaie. Elle semble née de la baisse de la valeur marchande des produits agricoles, en particulier du blé et des céréales en général : elle semble née de la surproduction agricole qui a déterminé une baisse des prix de vente à la propriété, malgré un régime douanier protecteur et le système des contingentements tendant à la régularisation des marchés.

Sans doute, protéger et encourager le paysan est une excellente politique, en face du spectre de la désertion des campagnes, laquelle semble déjouer tous nos efforts. Sans doute, la bonne harmonie entre propriétaire et fermier, entre propriétaire et métayer ou vigneron est à la base même de la prospérité agricole de notre pays. Mais j'ai quelque prévention contre cette intervention constante du législateur pour modifier les contrats.

Nous nous plaignons que les traités entre nations, paraphés des plus hautes signatures, ne deviennent trop souvent que « chiffons de papier ». Prenons garde que ces traités plus modestes, sur papier timbré et enregistrés, rédigés entre propriétaire et fermier, ne soient plus que « chiffons de papier » à leur tour, au grand préjudice de cette morale sociale qui assure le bon ordre entre citoyens.

Dans ma région caladoise, le bail entre propriétaire et vigneron est annuel,

c'est-à-dire résiliable par l'une des parties trois mois avant la Saint-Martin, c'est-à-dire le 11 novembre. Mais que de fois ce contrat est modifié dans quelques détails, alors qu'il se poursuit par tacite reconduction. Il n'est pas besoin de nouvel écrit. La décision ou modification est fixée verbalement. Cela suffit. Propriétaire et vigneron ne savent manquer à leur parole. Cette loyauté et cette confiance réciproques sont la clé de voûte de la prospérité agricole dans notre pays démocratique.

Légiférons moins : une bonne loi, donnant satisfaction à tous les intérêts, est si difficile à élaborer. Tâchons plutôt, sous l'égide de la liberté, d'améliorer les mœurs, afin qu'entre propriétaire et fermier, la politique de la main tendue — suivant l'expression heureuse de Léon Bourgeois — devienne la règle, plutôt que celle du poing fermé.

D[r] Paul Cazeneuve,
propriétaire rural,
ancien sénateur du Rhône.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de novembre 1932 (H. A.). — La récolte 1932 dans le Midi (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.) — Quelques observations sur les Aramon × Rupestris Gauzin n[os] 1 et 2 au Cap (D[r] A.-I. Pérold). — La magnésie doit-elle être considérée comme un engrais? (Magnes). — La fleur du littoral et les transports frigorifiques. — Foire aux vins de la Champagne. — Agriculteurs assurez vous un personnel stable. — Syndicat des agriculteurs de la Vienne. — Bibliographie.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de novembre 1932. — Le *Journal officiel* du 15 décembre apporte des renseignements intéressants sur l'allure du marché pendant le mois de novembre 1932.

Aux sorties, 4.407.307 hectolitres de vin vinifié sur place et l'équivalent de 1.046.551 hectolitres de vin, expédiés à l'état de vendanges fraîches, sont passés aux mains des négociants en gros, soit 5.453.858 hectolitres au total, ce qui, avec les quantités expédiées en octobre, donne un total de 12.173.959 hectolitres prélevés sur la vendange 1932 (dont 1.868.548 hectolitres de vendanges fraîches).

La consommation taxée a atteint, en novembre, 4.301.845 hectolitres, soit, pour les deux premiers mois, 8.413.391 hectolitres.

Les stocks du commerce sont de 13.660.722 hectolitres.

Ces chiffres indiquent que, malgré le chômage et la crise, la consommation taxée des vins reste à son niveau. C'est l'essentiel. Par ailleurs, nos lecteurs sont renseignés sur la situation des places du Midi, où l'on se plaint du marasme et de l'abstention des ravitailleurs des grands centres de consommation. — H. A.

La récolte 1932 dans le Midi. — Le tableau ci-joint fait apparaître un déficit de 8 millions d'hectolitres, par rapport à l'exercice dernier, pour les disponibilités des quatre départements gros producteurs du Midi. C'est le chiffre que nous avions prévu. D'autre part, il se confirme que les départements non méridionaux n'auront, dans l'ensemble, qu'un déficit de 3 à 4 millions d'hectolitres sur les disponibilités de l'an dernier. 1932, qui fut une année calamiteuse dans l'Hérault (près de la moitié de la récolte *possible* enlevée) se classera comme une année moyenne, en ce qui concerne la quantité produite sur l'ensemble du vignoble français. — H. A.

ANNÉE 1932

Départements 1	Superficie des vignes en production 2	Stocks 3	Quantités de vins produites 4	Total des quantités déclarées (col. 3 et 4) 5	Pour mémoire — Quantités (comprises col. 3) bloquées à la propriété en exécution du décret du 19 déc. 1931 6
	hectares	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
Aude	124.595	453.464	6.245.467	6.698.931	131.596
Gard	83.898	161.554	3.340.650	3.502.204	42.422
Hérault	191.016	1.023.501	7.063.182	8.086.683	228.784
Pyrénées-Orientales	69.468	314.615	2.744.455	3.059.070	73.219
Total	468.977	1.953.134	19.393.754	21.346.888	476.021

ANNÉE 1931

	7	8	9	10
	hectares	hectolitres	hectolitres	hectolitres
Aude	123.509	404.637	7.004.416	7.403.053
Gard	81.605	127 446	4.209.273	4.336.719
Hérault	190.299	632.113	12.616.306	13.248.419
Pyrénées-Orientales	70.091	182.040	4.075.910	4.257.950
Total	465.504	1.346.236	27.905.905	29.252.141

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Depuis l'envoi de notre dernière situation, il pleut dans tout le Midi avec température douce, tandis que les premiers jours de la semaine dernière, le vent d'Est était glacial.

Toutes les plaines sont inondées et aucun travail ne peut s'effectuer dans la campagne. Même les coteaux sont maintenant détrempés. D'ailleurs il pleut à tout instant. On ne peut rien faire dehors. C'est une série d'années pluvieuses que nous avons. Ce sera comme l'année dernière. Il serait à souhaiter que le printemps et l'été prochains soient plus secs que ceux de cette année.

Les trous qu'on avait faits dans les vignes pour les remplacements sont pleins d'eau ou comblés de terre, par les éboulements des côtés.

C'est la véritable série noire qui continue pour notre région. Aussi que de récriminations entendons-nous.

Nous ne parlerons pas, dans cette chronique, des travaux à effectuer au vignoble, rien ne peut se faire en ce moment. Il y aura un supplément de travail lorsque les eaux se seront écoulées, ce sera pour remonter les nombreux murs de soutènement écroulés ou relever les talus éboulés. Ce seront de nouvelles charges pour les malheureux viticulteurs méridionaux qui semblent bien être arrivés aux vaches maigres.

Le chiendent qui s'était développé dans le courant de l'été dernier, avec les pluies fréquentes que nous avons eues, n'avait pas pu être complètement extirpé. Nous allons avoir un envahissement comportant de nouveaux frais, parce que chaque brin laissé dans le sol se développera à la faveur de l'humidité.

Beaucoup de fumiers apportés sur le bord des vignes ne peuvent être employés et sont lavés par les pluies. On emploiera surtout de l'humus avec très peu d'éléments fertilisants.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles de la semaine dernière ont été presque tous mouillés, ce qui a fait qu'il n'y a pas eu affluence. Les affaires sont restées calmes. Nous n'avons pas aperçu d'acheteurs étrangers. Les cotes n'ont pas changé, mais il se fait toujours des achats de petits vins dont la tenue est douteuse, à des prix inférieurs aux cours. Pourtant ces vins disparaissent petit à petit, absorbés par les négociants qui veu-

lent faire du bon marché à leurs clients ou pris par la distillerie.

Lorsque tous ces vins qui ne peuvent être livrés aux consommateurs que coupés avec des vins d'Algérie et de Tunisie, auront été enlevés, il y aura une reprise pour les vins pouvant circuler seuls. Les demandes deviendront peut-être à certains moments très pressantes, à cause de la petite quantité qui restera dans les caves du Midi.

Nous constatons plus que jamais que beaucoup de viticulteurs sont gênés dans leurs affaires, même certains qui paraissaient avoir une grande aisance.

Pour une assez grande quantité de viticulteurs, voilà trois mauvaises années qui se suivent. Les réserves ont disparu. On parle de vendre pour ne pas s'enfoncer davantage ; mais l'acheteur n'est pas empressé comme il y a cinq à dix ans. La folle envie d'être viticulteur est un peu passée.

Dans cette crise qui ne fait que commencer, le Midi sera plus touché que les autres régions, parce qu'on l'a sacrifié, malgré que le grand défenseur de la viticulture soit de la région. Le statut de la viticulture a ruiné le Midi et favorisé les régions non viticoles.

On a bien restreint les plantations, mais pour le Midi seulement, puisque dans les autres régions, il est rare qu'un propriétaire possède 10 hectares de vignes. En Algérie, on tourne la difficulté.

Ce fameux statut permet le sucrage dans les régions où le raisin ne mûrit pas. Ce qui incite à planter.

Aussi, les grands pépiniéristes de notre région, avec lesquels nous causions dernièrement, nous disaient qu'ils étaient débordés de demandes de greffés-soudés et de plants racinés. Alors qu'ils s'attendaient à un ralentissement. C'est à n'y rien comprendre. Peut-être a-t-on voulu mettre en terre, de bonne heure, à cause de la température favorable de novembre ? Ce serait la cause des nombreuses demandes en novembre. En ce moment, il ne peut y avoir que ralentissement, parce qu'on ne peut pas planter par suite des terrains détrempés. Nous avons nous-mêmes des paquets de racinés dans la terre, que nous avions achetés il y a près de trois semaines au moment du beau temps ; et à la veille des pluies qui n'ont presque pas cessé depuis.

Nous verrons si cette recrudescence de demandes de racinés se produira au moment où les terrains se dessécheront un peu.

Ce serait un comble qu'au moment d'une crise de mévente, alors qu'on voulait indemniser les producteurs de plants et de racinés, les plantations s'accentuent !

Dans la région, on continue à manifester à tour de rôle, dans les principales villes des centres viticoles. On manifeste même dans certain grand port militaire pour avoir l'occasion de faire mousser quelques personnalités politiques.

Cette politique est une pieuvre qui fixe ses tentacules sur tout et finit par tout absorber. Les journaux politiques, à la dévotion des partis qu'ils défendent, amplifient les comptes rendus des réunions, des banquets, retouchent et reproduisent à plusieurs reprises sur les ordres des intéressés, les discours qui éblouissent les gogos. En ces temps de misère, les banquets devraient être supprimés ainsi que les hommes qui ne font du bruit que pour se tailler une réclame personnelle. A la Chambre, ils sont muets. Certains que nous connaissons sont toujours d'accord avec les gouvernements qui se succèdent.

A Montpellier, il n'y a pas eu de banquets ; mais des réunions ont eu lieu, le mardi 13 courant, une des comités d'action des élus et des délégués des Associations viticoles, sous la présidence du maire de Carcassonne, conseiller général, à la Maison de l'Agriculture de l'Hérault. Une délégation a été nommée pour se rendre à Paris trouver le président du Conseil et les ministres le 20 courant.

Un nouveau député S. F. I. O., ancien fonctionnaire, a été désigné pour faire les démarches, afin d'obtenir audience. Pourquoi n'a-t-on pas demandé aussi aux deux députés des deux premières circonscriptions de Montpellier, qui sont de vieux et importants viticulteurs, de préparer l'audience avec le député désigné ? Il est vrai que ces derniers ne sont pas des S. F. I. O. et s'occupent, depuis la crise, plus de politique économique que de politique de parti. Ils ne sont pas les acolytes du président de la Commission des boissons.

Le ministère n'existant plus, la délégation pourra passer la Noël en famille dans le cher Midi. Dans la même ville, une manifestation a aussi été faite par les viticulteurs saisis par les percepteurs.

Ce n'est pas seulement le Midi qui bouge ; mais nous apprenons, toujours par le journal de celui qui se fait appeler dans toutes les régions de la France par un ami intéressé, qu'un grand banquet a eu lieu à Saint-Jeryoux-sur-Saône en Mâconnais, le dimanche 11 courant, où 180 convives ont apprécié les vins fameux de cette région sous la présidence d'un député.

Continuez, messieurs, vos grands banquets et endormez les vignerons par de beaux discours.

La crise viticole se déroulera en vous laissant la tranquillité, ou en vous taillant une réclame électorale. — E. F.

Quelques observations sur les Aramon × Rupestris Ganzin N°s 1 et 2 au Cap. — Pendant un quart de siècle, à peu près jusqu'en 1920, ces deux Aramons ont été nos meilleurs porte-greffes au Cap, sauf pour le Muscat d'Alexandrie qui n'a presque aucune affinité pour eux. Depuis une douzaine d'années, on a presque complètement cessé de les employer comme porte-greffes. D'abord on a observé que les vignes greffées sur ces Aramons commençaient à perdre leur vigueur, ceux sur le N° 1 plus tôt que ceux sur N° 2, qui était toujours le plus vigoureux des deux. En examinant les racines, j'ai trouvé de nombreuses nodosités et tubérosités avec grands nombres de Phylloxéras sur elles.

Dans 1912 j'ai établi une plantation expérimentale d'une douzaine de porte-greffes différents, que je fis greffer en 1913 avec plusieurs des variétés de raisins cultivées au Cap. Après cinq ans, celles greffées sur Aramon N° 1 étaient presque mortes et les racines étaient terriblement infestées de Phylloxéra. L'année suivante, ceux sur Aramon N° 2 suivaient de la même façon, tandis que ceux greffés sur 101-14, 1202, 3306, etc. continuaient toujours à être de très belles vignes, qui donnaient d'excellentes récoltes. Cela a continué toujours depuis ce temps-là. Le sol était silico-argileux avec un sous-sol de gravier sur un schiste argileux plus ou moins décomposé et généralement pauvre en matières fertilisantes.

Cette plantation a été établie dans un vignoble greffé sur les deux Aramons et déjà attaqué sévèrement par le Phylloxéra.

Dans d'autres endroits, on observait la même chose. Tandis que les vignes greffées sur Jacquez, 1202, 101-14, etc. continuaient belles, celles greffées sur les deux Aramons commençaient progressivement à être attaquées et même détruites par le Phylloxéra.

Mes observations en plein champ comme dans les plantations expérimentales m'ont persuadé qu'au Cap les Aramons sont attaqués par une nouvelle race de Phylloxéra qui s'est établie sur leurs racines et les tuait à la fin. Dans mon « Treatise on Viticulture » (Macmillan, London, 1927), p. 225, j'ai déjà exprimé cette opinion.

Graduellement, la plupart des vignes greffées sur les Aramons périssaient sous les attaques de cette race de Phylloxéra, tandis que celles à côté, greffées sur Jacquez, résistaient à merveille.

Aujourd'hui, il n'y a plus aucun doute qu'au Cap il s'est développé une race du *Phylloxéra vastatrix* (est-ce peut-être le *P. pervastatrix* de Börner ?), qui s'est si bien adaptée aux deux Aramons, qu'elle les tue en 5-6 ans dans la plupart des sols. La conséquence en a été que nous fûmes obligés d'éliminer complètement les deux Aramons de la liste de nos porte-greffes. A-t-on peut-être fait des observations pareilles dans les vignobles de l'Europe ou de l'Afrique du Nord ? — Docteur A. I. Perold, *expert en chef de la Coopérative des Vignerons de l'Afrique Australe.*

La magnésie peut-elle être considérée comme un engrais ? — Dans certains pays, la Belgique et l'Allemagne notamment, poser semblable question serait absolument oiseux.

Dès le début de son ouvrage magistral sur les engrais, Constant Schreiber, directeur général au ministère de l'Agriculture de Belgique, dit en effet, de

façon absolument explicite : « Nous réserverons le nom d'engrais aux matières qui peuvent livrer aux plantes de l'azote, de l'acide phosphorique, de la potasse, de la chaux et de la *magnésie.* »

Un engrais est dit « complet » quand il contient ces cinq éléments ; « incomplet » dans le cas contraire (1).

En Allemagne, Wilstaetter considère que la chlorophylle ou substance verte des feuilles joue un rôle capital dans l'assimilation du carbone, en sa qualité de composé organo-magnésien (2).

Dans ces deux pays, la magnésie est donc classée nettement comme engrais. En France, il en va autrement, et la loi s'obstine à ne reconnaître le titre d'engrais qu'aux seuls composés ou dérivés de l'azote, de l'acide phosphorique ou de la potasse.

La magnésie, légalement, n'est donc pas un engrais composé, et nous pouvons lire dans la classification adoptée par les Chemins de fer : « Engrais composés, associés ou non à la magnésie », ce qui paraît assigner, bien à tort, une place à part à la magnésie.

On peut s'étonner, à la suite de cela, qu'un esprit aussi éclairé que Jean Dumont, aujourd'hui décédé, et qui fut directeur de la Station agronomique de Grignon, ait pu écrire tout un livre en faveur « des engrais magnésiens basiques », livre aujourd'hui épuisé en librairie, mais bourré de faits issus d'une documentation et d'une expérimentation consciencieuse, et que M. Lagatu, le distingué professeur de Montpellier, n'ait pas hésité à consacrer plusieurs articles à la question (3).

Avant d'aller plus loin, qu'il nous soit permis de citer la phrase suivante, de M. Eugène Péligot, de l'Académie des Sciences, phrase qui met la magnésie à sa place, la réhabilitant contre l'opinion officielle, un peu hâtivement conçue :

« Je considère la magnésie comme « nécessaire » au développement des corps organisés « au même titre » que l'acide phosphorique et la potasse.

Déhérain donnait, autrefois, la définition lapidaire suivante de l'engrais : « L'engrais est la substance qui, nécessaire au développement des plantes, manque au sol. »

Enfin, troisième citation : « La magnésie active est autrement rare dans nos terrains que la chaux, et la suffisante richesse en magnésie de la plupart des sols « n'est rien moins qu'une erreur grossière » (4).

Nous pouvons donc conclure, de ce qui précède : « Si la magnésie « active » (la seule qui puisse nous intéresser) est un élément rare de nos sols cultivés (Dumont) ; si la magnésie est nécessaire au développement des plantes (Péligot) ; si, enfin, la définition de Déhérain ne peut être discutée, nous devons admettre que « la magnésie est un engrais ».

La littérature sur « la magnésie engrais » est d'ailleurs des plus riches : elle est, malheureusement, restée cantonnée dans les milieux savants et commence à peine à être connue des milieux agricoles ou viticoles qui, il faut cependant le reconnaître, paraissent à la suite d'expériences déjà nombreuses, fort bien disposés à lui donner sa place à côté de la trinité des engrais officiels.

Dans sa thèse de doctorat ès-sciences, sur « Le Rôle du magnésium chez les végétaux », M. M. Canals, de la Faculté de Montpellier, cite cent soixante-dix ouvrages ou articles sur la question, parus soit en France, soit à l'étranger ; c'est déjà pas mal, il faut en convenir et, si la magnésie n'occupe pas encore la place qui devrait lui revenir, nous le devons, sans doute, « à une phrase malheureuse (oh ! combien !) de Georges Ville, qui, après avoir reconnu la nécessité du magnésium pour la culture du blé, a ajouté que point n'était besoin d'en ajouter au sol, parce que celui-ci en renferme toujours suffisamment (5).

(1) Constant Schreiber (Le Sol et les Engrais). Tome II. Chapitre II.

(2) Wilstaetter : « Untersuchungen ueber Chlorophyll ».

(3) La Magnésie engrais (« Progrès agricole et viticole », novembre 1919) ; Les conditions rationnelles de l'emploi de la magnésie engrais (« Progrès agricole et viticole », août 1920).

(4) Jean Dumont : Les engrais magnésiens basiques.

(5) M. Javillier, du Laboratoire de chimie du Centre de Recherches sur l'alimentation à l'Institut des Recherches agronomiques : Le Magnésium et la Vie.

Cette malheureuse phrase qui est d'ailleurs l'expression d'une hérésie a été reprise par M. Lenglen dans un joli ouvrage de vulgarisation : « Où, quand, comment employer les engrais ? » Fort heureusement, Jean Dumont imprimait déjà avant la guerre la phrase citée plus haut, faisant ainsi par anticipation appel au jugement par trop hâtif de savants insuffisamment avertis de la question.

Il est à remarquer que Dumont parlait de « magnésie active » et c'est la présence ou l'absence de ce mot « active » qui constitue toute la différence entre les deux affirmations : « C'est que, en effet, bien des sols contiennent une assez forte proportion de magnésie... mais en combinaison silicatée, donc absolument inactive et sans effet sur la végétation : autant dire qu'ils n'en contiennent pas. »

Les quelques opinions ci-dessus, l'importance considérable des études publiées sur la magnésie, tant en France qu'à l'étranger, les observations nombreuses et concluantes d'un nombre croissant de praticiens, nous autorisent maintenant à conclure : « La magnésie est un engrais : c'est un engrais au même titre que l'azote, l'acide phosphorique et la potasse ; il a été méconnu jusqu'à ces dernières années, mais l'expérience aidant, l'idée si magistralement développée par Dumont fait son chemin, et le moment n'est plus éloigné où nul cultivateur ne pourra plus ignorer la magnésie et devra en tenir compte dans l'équilibre rationnel de ses fumures. » — MAGNES.

La fleur du littoral et les transports frigorifiques. — Depuis quelques années, les fleurs hollandaises, les roses en particulier, font aux fleurs du Littoral une concurrence de plus en plus vive et occupent une place importante sur le marché parisien. La situation est d'autant plus grave que le marché anglais, qui constituait jusqu'ici un débouché important pour les fleurs françaises — aussi bien d'ailleurs que pour les fleurs hollandaises, — se restreint considérablement.

La Hollande bénéficie, de par sa situation géographique, d'un avantage considérable au point de vue de la durée de transport. Pour atteindre le marché de Paris, ses envois mettent 24 heures de moins que les envois du Littoral. Comme on ne peut songer à rattraper un tel écart, l'idée s'est fait jour de chercher à en compenser les effets grâce aux transports frigorifiques.

Diverses expériences ont été faites à ce sujet, et les plus récentes en date, celles que firent, en 1930-1931, des expéditeurs d'Antibes, ont montré que la technique de ce mode de transport était au point : l'emploi du wagon frigorifique, qui maintient la fleur à une température et à un degré hygrométrique constants, la met dans les conditions les plus favorables pour assurer sa bonne conservation.

Mais il faut aussi que l'emploi du froid soit économique et ne vienne pas grever de façon exagérée les frais de transport par chemin de fer. La Compagnie P.-L.-M. s'est mise d'accord à cet effet avec la Société Française de Transports et Entrepôts Frigorifiques et il a été convenu que la surtaxe, pour le transport en wagon réfrigérant, serait de 10 % seulement de la taxe principale de transport perçue par le chemin de fer. Pour le trajet Nice-Paris, elle s'élève à 78 fr. 50 par tonne, soit moins de 0 fr. 10 par kilo net de fleurs. Pour les colis postaux, cette surtaxe est de 1 % jusqu'à 10 kg. et de 2 % pour les colis de 15 à 20 kilogs.

Les premiers wagons réguliers furent mis en circulation entre Nice et Paris le 16 novembre 1931. Dès le début, les résultats ont été satisfaisants, si bien que, dans le courant de l'hiver, des roulements analogues furent établis entre Nice et Boulogne, pour les envois à destination de l'Angleterre. Ces wagons furent maintenus en circulation tant que la quantité de fleurs à transporter fut suffisante pour justifier leur emploi, et ils eurent l'heureux effet de permettre de prolonger jusqu'à l'été la période des expéditions ; c'est ainsi que le service Nice-Paris a fonctionné jusqu'au mois de juillet 1932.

En raison des bons résultats obtenus, les wagons réfrigérants ont été, à nouveau, mis en marche dès le 2 octobre 1932 entre Nice et Paris et des organisa-

tions analogues ont été créées, sur la demande des expéditeurs, entre Nice et Bordeaux, ainsi qu'entre Nice et Lille, ce qui est certainement la meilleure confirmation des avantages qu'ils reconnaissent à l'emploi du froid.

Foire aux Vins de la Champagne. — Contrairement à ce qui s'es produit dans presque toutes les autres régions viticoles de France, où de nombreux orages se sont succédé au cours de l'été dernier, occasionnant de violentes attaques de Mildiou et empêchant la maturité des raisins de s'effectuer normalement, la Champagne a bénéficié en août et septembre d'un temps magnifique et d'une température idéale qui ont permis d'obtenir des vins d'un degré élevé et d'une qualité tout à fait remarquable.

Pour faciliter l'écoulement de ces excellents vins dont la plupart se trouvent malheureusement immobilisés par suite de la crise dont souffre si durement le commerce du Champagne, l'Union Syndicale des Viticulteurs Champenois a décidé d'organiser en 1933 une Foire aux Vins qui se tiendra à Epernay les 2, 3, 4 et 5 mars dans les celliers de la Maison Perrier-Jouët.

A côté de vins blancs merveilleux, qui, en période de prospérité commerciale auraient été recherchés par les négociants champenois pour être expédiés à travers le monde en bouteilles casquées d'or ou d'argent, portant glorieusement leur millésime, les amateurs trouveront à la Foire d'Epernay, à des prix excessivement intéressants, des vins rouges et rosés particulièrement réussis en 1932, ainsi que quelques vins légers et guillerets de 1931 dont la qualité s'est considérablement améliorée depuis le printemps dernier.

De façon à permettre aux acheteurs éventuels de pouvoir déguster en toute tranquillité, le Comité d'organisation a décidé de leur consacrer l'après-midi du jeudi 2 et la journée du vendredi 3 mars. Durant ces deux jours, l'entrée de la salle de dégustation sera réservée uniquement aux personnes munies d'une carte d'invitation.

Les dégustations seront entièrement gratuites.

Comme les années précédentes, une Foire Industrielle et Commerciale sera annexée à la Foire aux Vins.

Négociants, hôteliers-restaurateurs, débitants, épiciers, amateurs, rendez-vous à Epernay les 2 et 3 mars 1933, à la Foire aux Vins de la Champagne.

Pour recevoir une carte d'invitation, il suffit d'en faire la demande au Bureau de l'Union Syndicale des Viticulteurs Champenois, 3, rue du Docteur-Verron, à Epernay (Marne).

Agriculteurs, assurez-vous un personnel stable. — Après les mois de gros travaux, voici maintenant la période hivernale, où l'activité agricole subit, comme chaque année, un ralentissement considérable.

En raison de cette période de morte-saison, par suite également de la crise économique, certains agriculteurs ont été contraints de se séparer d'ouvriers qui leur donnaient cependant toute satisfaction. Il est permis d'enregistrer de ce fait, dans différentes régions, quelques disponibilités en travailleurs de culture particulièrement qualifiés.

Les employeurs agricoles qui n'ont pas leur personnel au complet peuvent profiter de cette situation essentiellement temporaire. Selon toute probabilité, le manque de main-d'œuvre se manifestera vraisemblablement dès les premiers beaux jours avec plus d'acuité que jamais, en raison des contingents importants d'étrangers ayant regagné leur pays au cours de cette année.

Les agriculteurs ont donc tout intérêt à profiter de cette situation en s'attachant un personnel qualifié par des contrats de longue durée (6 mois à un an). De cette façon, ils se garantiront pour l'avenir contre le retour des difficultés qu'ils ont éprouvées au cours de la dernière campagne, pendant laquelle beaucoup d'entre eux ont manqué d'une main-d'œuvre suffisante, en qualité et en quantité.

L'usage de plus en plus répandu du contrat, dont la garantie s'est accrue considérablement depuis la mise en application de la loi du 5 février 1932, constitue un avantage notable pour les employeurs. Il leur évite le va-et-vient perpétuel qui paralyse la bonne marche d'une exploitation et l'embauchage, à

la dernière minute, d'éléments nécessairement moins bien sélectionnés et plus exigeants, parce qu'ils se sentent indispensables.

L'Office central de la main-d'œuvre agricole
8, rue d'Athènes, Paris (9e)

répondra sans délai à toutes les demandes de renseignements qui lui seront adressées par les lecteurs de ce journal.

Syndicat des Agriculteurs de la Vienne. — Le Syndicat des Agriculteurs de la Vienne ouvre un Concours entre tous les fabricants et négociants pour la fourniture des engrais et autres matières utiles à l'agriculture qui lui seront nécessaires pendant le premier semestre 1933.

Les Maisons qui désireraient faire des offres peuvent adresser une demande au directeur, M. Blanchard, Maison de l'Agriculture, Poitiers, et les pièces nécessaires leur seront envoyées par retour du courrier.

Les soumissions devront être arrivées au siège du Syndicat avant le 4 janvier, dernier délai.

Ajoutons que le Syndicat des Agriculteurs de la Vienne compte actuellement plus de 14.000 membres et que les fournitures qui lui ont été faites pendant les deux derniers semestres s'élèvent à environ 31.000.000 kilos, représentant une valeur de plus de 13.150.000 francs.

Bibliographie

Le Livre du Bon Moutonnier, Guide des bergers et des producteurs de moutons, par E. Degois, docteur vétérinaire, professeur à la Bergerie nationale de Rambouillet. Un volume de 19 × 12, comprenant 404 pages et 50 illustrations, d'après des dessins et des photographies. Prix, franco : 22 francs. Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (6e).

Ce livre, pratique avant tout, est le résumé de l'enseignement donné à l'Ecole de Bergers de la Bergerie nationale de Rambouillet et des observations ou connaissances pratiques de M. Vergnory, le maître berger de l'établissement.

Il débute par des notions d'histoire naturelle et des races ovines. Dans les chapitres suivants sont traitées les méthodes de reproduction et d'élevage : lutte, agnelage et élevage ; les cas d'agnelage laborieux font l'objet d'articles particulièrement intéressants.

L'alimentation et l'abreuvement du troupeau, la conduite du troupeau en culture intensive, donnent lieu à une étude approfondie dans laquelle on trouve notamment le dressage du chien de berger. Ensuite viennent des chapitres consacrés à la laine et à la tonte, à la production de la viande (engraissement du mouton et de l'agneau), à la production du lait qui joue un rôle important dans le Massif Central et le Midi. Enfin, le dernier chapitre, où la compétence particulière de l'auteur s'affirme à chaque page, traite les diverses maladies du mouton : les symptômes, les moyens de les éviter et les traitements à appliquer y sont très clairement exposés.

Ce volume sera lu avec autant de profit par les propriétaires de troupeaux que par les bergers avides de s'instruire.

Sur demande, envoi gratis et franco du Catalogue Général de la Librairie Agricole.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 165 à 175 fr. ; 10°, 180 à 190 fr. ; Corbières 11°, 200 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 200 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 210 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 215 fr. et au-dessus ; 9°, 250 fr. et au-dessus ; 10°, 230 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ¾ à 9°, 250 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 270 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 570 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 620 fr. Picolo, 610 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.200 fr. ; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 375 à 425 fr. ; Mâconnais, 300 à 550 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 450 à 500 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 250 à 360 fr. Vins blancs de Blois, 225 à 330 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 300 à 400 fr. ; Rosés supérieurs, 11 à 13 fr. le degré Blancs supérieurs, 600 à 800 fr. ; Blancs têtes, 800 à 900 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 800 à 900 fr. ; Gros plants 1932, 380 à 420 fr. Noah de 180 à 200 fr. la barrique de 225 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1932 : Rouge, de 12 fr. 75 à 15 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 13 fr. 50 à 15 fr. ».

MIDI. — *Nîmes (19 décembre 1932).* — *Cote officielle :* Aramon, 6°5 à 7°5, 55 à 85 fr. ; Montagne, 7°5 à 9°, 85 à 130 fr. ; Costières, 8 à 10°, 120 à 150 fr. Trois-six B. G., 830 à 850 fr. ; trois-six de marc, 780 à 800 fr. Eau-de-vie de marc, 760 à 780 fr. ; trois-six piquettes, 800 à 820 fr. les 100 degrés. Vins vieux, 15 fr. le degré.

Montpellier (20 décembre). — Vins rouges 1932, de 6° à 7°5, de 60 à 80 fr. ; 7°5 à 8°5, de 80 à 110 fr. ; Esprit de vin à 86°, à 850 fr. ; Marc à 86°, de 775 à 800 fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, 760 à 775 fr.

Béziers (15 décembre). — Vins rouges 1931 : Coteau, 9° à 11°, de 140 à 170 fr. Récolte 1932 : Plaine, 7° à 8°5, de » à » fr. ; Coteau, 9° à 10°5, de 105 à 140 fr. ; Blancs supérieurs, 9°3 à 10°3, de » à » fr. 3/6 pur vin 86°, de 850 à 860 fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. ; les 100°, de » à » fr. ; 3/6 de marc, de 800 à 810 les 100°. Eaux-de-vie de marc 52°, de 790 à 800 fr. les 100°.

Minervois (18 décembre). — Marché d'Olonzac. Vins rouges, de 12 à 15 fr. le degré. Vins nouveaux, » fr. à » fr. le degré suivant degré, qualité et conditions d'enlèvement, avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (17 décembre). — Vins 7°5 à 10°, de 11 fr. » à 15 fr. » le degré. (Chambre de commerce).

Carcassonne (17 décembre). — De 7° à 10°, de 12 à 15 fr. 50 le degré.

Narbonne (15 décembre). — Vins rouges 11° et au-dessus de 13 fr. 50 à 16 fr.

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de 260 à 300 fr. ; vieux, de 220 à 260 fr. — B.-Rhin, de 200 à 240 fr. ; vieux, 200 à 220 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 320 à 360 fr. ; vieux, de 300 à 400. — B.-Rhin, de 240 à 260 fr. ; vieux, de 300 à 360.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 110 francs ; orges, 73 fr à 75 fr.; escourgeons, 62 fr. à 70 fr.; maïs, 76 fr. » à 84 fr. »; seigle, 72 fr. » à 77 fr. »; sarrasin, 83 fr. à 87 fr.; avoines, 77 fr. » à 81 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 51 fr. 34 à 53 fr. 92. Chicago, 40 fr. 48 à 44 fr. 45. — Sons, 47 fr. à 52 fr. — Recoupettes, de 38 à 46 fr.; remoulages, de 40 à 60 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 70 à 90 fr.; saucisse rouge, 45 à 60 fr.; sterling, 35 à 42 fr.; Rosa, 70 à 75 fr.; nouvelles du Midi, 150 à 220 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 105 fr. à 140 fr.; paille d'avoine, de 105 fr. à 140 fr.; paille de seigle, 105 fr. à 140 fr.; luzerne, 190 fr. à 225 fr.; foin, 180 fr. à 250 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 425 à 450 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 130 à 140 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 210 fr. 50 à 211 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 13 fr. 50. — Veaux, 5 fr. » à 14 fr. ». — Moutons, 7 fr. » à 28 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 11 fr. 20. — Longe, de 7 fr. 50 à 14 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 80; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 94 fr. » à 98 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 79 fr. » à 82 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. 50 à 102 fr. 50; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 103 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 6 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Raisins du Midi, blancs, 240 à 300 fr. — Bananes Canaries, 350 à 500 fr. — Citrons, 250 à 400 fr. — Mandarines. 160 à 300 fr. — Oranges, 150 à 250 fr. — Marrons français, 150 à 200 fr. — Figues sèches, 275 à 360 fr. — Noix sèches, 350 à 520 fr. — Poires de choix, 500 à 1.000 fr.; communes, 80 à 250 fr. — Pommes communes, 80 à 250 fr. — Pommes de choix, 350 à 800 fr. — Tomates d'Algérie, 260 à 325 fr. — Haricots verts, de 350 à 800 fr. — Artichauts, 60 à 150 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 60 à 500 fr. le cent. — Choux de Bruxelles, de 30 à 140 fr. — Laitues de Paris, de 15 à 60 fr. le cent. — Epinards, de 100 à 160 fr. — Carottes de Meaux, de 50 à 85 fr. — Endives, 300 à 450 fr. — Navets, de 40 à 165 fr. les 100 bottes.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.